

**Château Belair – Monange – 1er G.C.C.
| St. Emilion G.C.
France (ST. EMILION) – 2014**

Domaine

Ch. Belair-Monange

Chateau Belair-Monange is een bordeaux wijn van de appellatie St. Emilion en geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé. Men vermoedt dat de wijngaarden zijn aangeplant tussen 1730 en 1750 door Jacques Canolle, een afstammeling van Robert de Knollys die het land in zijn bezit had in de 14 de eeuw. (Tijdens de Franse revolutie is dit domein even in het bezit geweest van de Goudichau-familie, maar deze hebben het domein aan de Canolles teruggegeven in 1802). Het domein is sinds dan in verschillende handen geweest, tot het in 2008 in de handen van JP Moueix is gekomen. Zij doopten Ch. Bélair om in Ch. Bélair-Monange, een ode aan Adèle Moueix die in Monange geboren werd. De wijngaarden zijn 26 ha groot en bestaan voor 90% uit Merlot en voor 10% uit Cabernet Franc.

Vinification

Âge moyen de la vigne est 25 ans. Vendanges manuelles avec double tri (manuel et optique). Vinification traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées. Élevage 16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves).

Dégustation

Il est très bon, avec de riches notes de réglisse et de menthe fraîche, bien équilibré mais avec du punch, montrant des fruits de framboise écrasés et une finale saline. Sa grande persistance, sa richesse et sa texture témoignent du succès de leur stratégie ici

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (88%), Cabernet Franc (12%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18°

